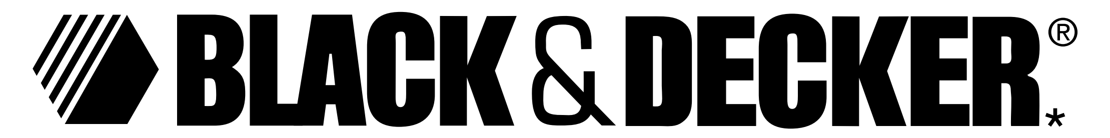
SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION



Olla Arrocera (English)
Olla arrocera (Español)
Étuveuse pour le riz (Français)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 01-800-714-2503
http://www.householdproductsinc.com

Household Products Limited de México S. de R.L. de C.V.

450W	120V~	60Hz-RC700
450W	230V~	50/60Hz-RC700
600W	120V~	60Hz-RC800
600W	230V~	50/60Hz-RC800

SÉRIES RC700-RC800 SERIES

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **Read all instructions carefully.**
- Do not touch hot surfaces - use handles or knobs.
- To protect against electrical hazards, do not allow water or other liquids to spill onto the plug or cord, or to enter the switch mechanism or power cord inlet socket. Do not immerse cord, plug, or the outer pot in water or other liquids.
- Always use Rice Cooker on a dry, level surface. Never put liquid into the outer pot, only into the inner pot.
- Lift and open Lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into rice cooker.
- Never plug in without the inner pot inside the outer pot.
- Close supervision is necessary when an electrical appliance is used by, or near children.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause hazards.
- Unplug from outlet when not in use; allow to cool before disassembling parts and before cleaning.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot water or other liquids.
- Do not use outdoors.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped, or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not place any part of this appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, raise the lever to "WARM" then remove plug from outlet.
- Do not allow cord to hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep the space between the inner bowl and the heating plate clean and free form any foreign particles.
- Do not use appliance for other than intended use of food preparation and service. This appliance is intended for household use only.

POLARIZED PLUG (North American Models Only)

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL)-Listed, NOM, or appropriate agency-approved extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts (6 amps/230 volts). When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Por favor lea todas las instrucciones.**
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no permita que se derrame agua ni ningún otro líquido sobre el enchufe o el cable, ni que penetren líquidos dentro del mecanismo del interruptor ni del tomacorriente. No sumerja el cable, el enchufe ni la olla exterior en agua ni en ningún otro líquido.
- Siempre que use la olla arrocera colóquela sobre una superficie seca y nivelada. Nunca vierta líquidos dentro de la olla exterior, únicamente dentro de la olla interior.
- Alce y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras, y permita que el agua condensada gotee dentro de la olla para cocinar.
- Nunca enchufe la unidad sin antes haber colocado la olla arrocera dentro de la olla exterior.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando cualquier aparato electrónico esté siendo usado cerca de, o por un niño.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante del producto puede resultar en lesiones personales.
- Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso; permita que se enfríe antes de desarmarla y antes de limpiarla.
- Tómese mucha precaución al mover la unidad de un lugar a otro cuando contenga agua u otros líquidos calientes.
- No use la olla arrocera a la intemperie.
- No opere ningún aparato que presente daños al enchufe, al cable, o después de que la unidad no funcione bien a consecuencia de haberse dejado caer o ha sido dañada de cualquier otra manera. Devuelva la unidad completa a un centro de servicio autorizado en su cercanía para que la examinen, reparen o ajusten.
- No coloque ninguna parte de esta unidad sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
- Para desconectar, alce la palanca a la posición WARM (calentar) y desconecte el enchufe del tomacorriente.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Mantenga despejado y libre de partículas ajenas el espacio entre la olla interior para cocinar y la placa calefactora.
- No use la unidad con otro fin más que para el de preparar alimentos.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- **Lire toutes les directives.**
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, éviter de déverser de l'eau ou tout autre liquide sur la fiche ou le cordon de l'appareil. S'assurer qu'il n'y a aucune infiltration d'eau ou de liquide dans le mécanisme de l'interrupteur ou dans la zone du cordon d'alimentation. Ne pas immerger le cordon, la fiche ni le récipient externe de l'appareil.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et sèche. Ne jamais verser de liquide dans le récipient externe; seulement dans le récipient interne.
- Soulever doucement le couvercle lorsqu'on veut l'ouvrir afin d'éviter de se brûler et laisser l'eau de condensation dégoutter dans le bol de cuisson.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsque le bol interne n'est pas en place.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques de blessures.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas. Le laisser refroidir avant de le démonter et de le nettoyer.
- Prendre garde lorsqu'on déplace un appareil renfermant de l'eau ou des liquides brûlants.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- Ne pas placer toute composante de l'appareil près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Pour débrancher, soulever le levier à la mention de maintien au chaud (WARM), puis retirer la fiche de la prise.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- S'assurer que l'espace entre le récipient interne et la plaque chauffante est propre et libre de toute particule de corps étranger.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins de préparation d'aliments et de service auxquelles il a été prévu. L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

CONSERVER CES MESURES.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse or repairs performed by non-authorized repair shops.

If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. To honor this warranty, the product with the correspondent registration card and/or proof of purchase/receipt are required.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary in your country. Should you have any questions, contact your nearest Black & Decker owned or authorized service center.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones efectuadas por talleres no autorizados.

Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos conforme sea necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente.

Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées dans des ateliers non autorisés.

Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Afin d'honorer la présente garantie, le produit doit être remis avec la carte d'enregistrement ou la preuve d'achat (coupon de caisse) correspondantes.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon le pays qu'il habite. Adresser toute question au centre de service Black & Decker autorisé de la région.

TAMPER-RESISTANT SCREW

This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the bottom cover.** There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta exterior. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de remover la cubierta inferior.** La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación debe de ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

VIS INDESSERRABLE

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle inférieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle inférieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can usually be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances—Small."

If mailing or shipping your product, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

¿NECESITA AYUDA?

Cualquier servicio o reparación deberá ser efectuada únicamente a través de un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. El centro de servicio en su cercanía puede localizarlo por lo general buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "Reparación de enseres menores".

Si envía por correo su unidad, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

BESOIN D'AIDE?

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations» des Pages jaunes.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour. Il est également conseillé d'assurer le colis.

For the nearest service center, please see the appropriate address below.
Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.

ARGENTINA
Avenida Maipu 3850
1636 Olivos, Buenos Aires
Tel: 0-800-8-1221

COLOMBIA
Carrera 38 No. 166-64
Santa Fe de Bogota
Tel: 571-677-7496

COSTA RICA
Calle 20 entre Avenida 1 y 3
San José
Tel: 506-221-6100

CHILE
Agustinas 2718
Santiago
Tel: 562-687-1700

ECUADOR
Manuel Larrea 726 y Bogota
Quito
Tel: 593-256-8551

EL SALVADOR
27 Calle Poniente y 25 Ave.
Norte No. 1510
San Salvador
Tel: 503-226-0022

GUATEMALA
6 Ave. 12-27 Zona 9
Ciudad de Guatemala
Tel: 502-232-5705

MÉXICO
Lázaro Cárdenas #18
Col. Obrera
Delegación Cuautémoc
06800 México, D.F.
Tel: 91-800-50-833
588-93-77

•VERACRUZ
Prolongación Días Mirón #4280
(entre Violetas y Magnolias)
Col. Remes
91920 Veracruz, Ver.
Tel: (91-29) 21-70-16

•PUEBLA
17 Norte #205
72000 Puebla, Pue.
Tel: (91-22) 46-37-26

•TORREÓN
Blvd. Independecia 96 Pte.
27000 Torreón, Coah.
Tel: (91-17) 16-52-65

•MÉRIDA
Calle 63 #459-A
(entre 50 y 52)
97000 Mérida, Yuc.
Tel: (91-99) 23-54-90

•COATZACOALCOS
Corregidora #406
96400 Coatzacoalcos, Ver.
Tel: (91-92) 12-13-80

•GUADALAJARA
Av. Vallarta #4901-A
Col. Prados Vallarta
45020 Zapopan, Jal.
Tel: (91-36) 73-28-15

•QUERÉTARO
Av. Madero 139, Pte.
76000 Querétaro, Qro.
Tel: (91-42) 14-16-60

•SAN LUÍS POTOSÍ
Pedro Moreno #100
Col. Centro
78000 San Luís Potosí, S.L.P.
Tel: (91-48) 14-25-67

•VILLAHERMOSA
Av. Constitución #516-A
86000 Villahermosa, Tabasco
Tel: (91-93) 12-51-11

•MONTERREY
Av. Fco I. Madero Pte. 1820-AA
Zona Centro
64000, Monterrey, N.L.
Tel: (91-83) 72-14-76

•CULIACÁN
Av. Nicolás Bravo #1063
80000 Culiacán, Sin.
Tel: (91-67) 12-42-10

PANAMA
Via Brazil y Ave.
Samuel Lewis #31
Ciudad de Panama
Tel: 507-264-2243

PERU
Calle Omega 225-231
Parque Industrial Callao 1
Lima
Tel: 511-451-9605

PUERTO RICO
Calle C #14
Rexco Industrial Park
Caparra Heights Station
San Juan, P.R. 00934
Tel: 1-800-347-5117

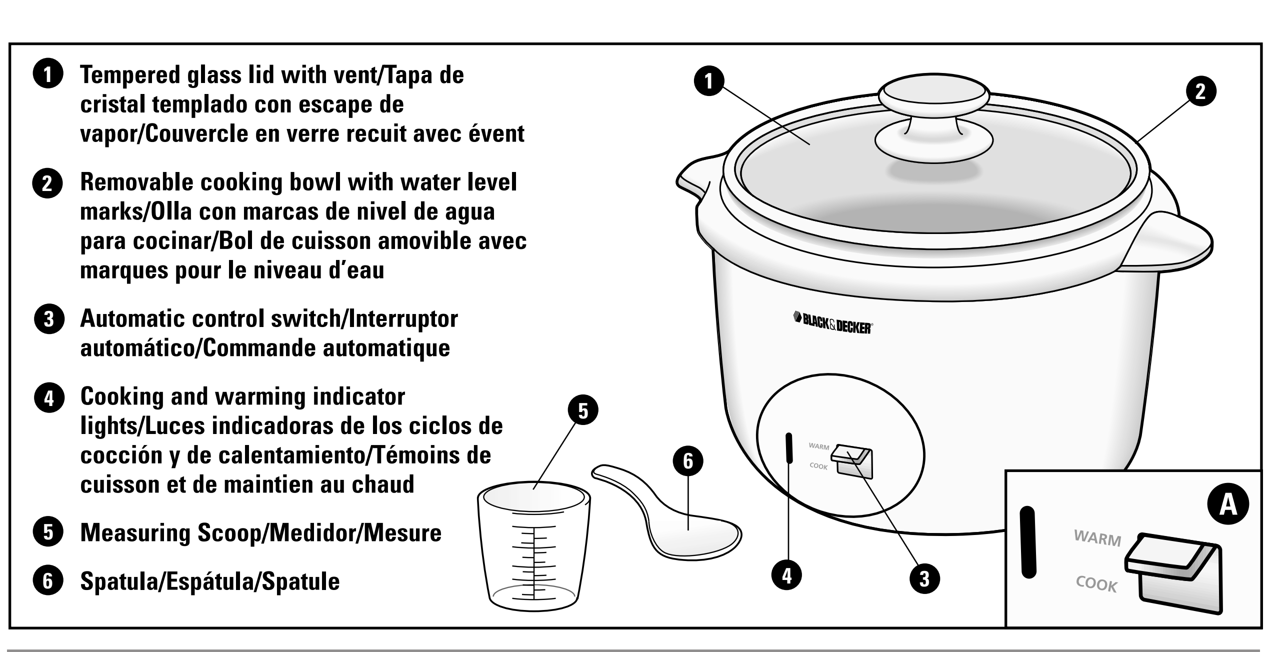
VENEZUELA
Edif. Xerox, Piso 6
Av. Libertador, Urb. Bello Campo
Caracas
Tel: 582-267-0590

Listed by Underwriters Laboratories, Inc.

Pub. No. 175150-00-RV01
Product made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*
Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Importador-Household Products Limited de México S. de R.L. de C.V.,
Accesso III No. 26 Fracc. Industrial B. Juarez
C.P. 76120, Querétaro, QRO, México
Teléfono: (42) 11-7800
Hecho en la República Popular China
Impreso en la República Popular China



How To Use-English

NOTE: The Measuring Scoop provided is based on 6 oz. (150 g) rather than a standard measuring cup of 8 oz. (227 g).

1. Before first use, wash the inner Cooking Bowl, Lid, Measuring Scoop and Spatula in warm, soapy water. Rinse and dry well.
2. Before placing the Cooking Bowl into the Cooker, be sure the Heating Plate and outside of the Bowl are clean and dry. Don't let loose rice or particles fall into the Cooker. The Bowl must fit snugly onto the Heating Plate to ensure proper contact between the heating element and the Bowl.
3. Place rice into the Bowl. Add cold water to the exact level indicated on the side of the Bowl. For example, for 4 scoops of uncooked rice, fill with water to the "4" level mark. By adding too much water you may cause the unit to boil over.
4. Taste and hardness will vary depending on the quality of rice and length of time it is cooked. For a softer, sticky rice, add a little more water; for firmer, crunchier rice add a little less water. The first few times you may need to experiment to suit your taste.
5. Place the Lid on the Cooker. Plug it into a standard electrical outlet. The WARM light will come on. Push the Automatic Control Switch down and the COOK light will come on.

NOTE: Cooking will begin only when the switch is pushed down. The unit will not start cooking unless the Cooking Bowl is in position in the unit.

6. When cooking is done, the cooker will automatically switch to WARM (A). The WARM cycle will continue until the unit is unplugged. Rice can be kept WARM for several hours. **NOTE:** DO NOT try to prevent the Cooker from switching to the WARM cycle. DO NOT immediately depress the Switch again after it has begun the WARM cycle.
7. Once the Cooker switches to WARM, the rice is ready to serve. Fluff the rice with a fork and mix in ingredients such as minced vegetables, to suit your taste.
8. When done, unplug the unit. Always clean the Cooker thoroughly as soon as possible after each use.

COOKING GUIDE - RC700

AMOUNT RICE	AMOUNT WATER	APPROX. COOK TIME	MAKES (8-oz cups/227 g)
FOR WHITE LONG OR MEDIUM GRAIN RICE			
1 scoop	To 1 mark	23 – 24 minutes	2 – 2-1/3 cups
2 scoops	To 2 mark	25 – 26 minutes	4 – 4-3/4 cups
3 scoops	To 3 mark	27 – 29 minutes	6 - 7 cups
4 scoops	To 4 mark	29 – 31 minutes	9 – 10-1/2 cups
5 scoops	To 5 mark	32 - 35 minutes	10 - 12 cups

COOKING GUIDE - RC800

AMOUNT RICE	AMOUNT WATER	APPROX. COOK TIME	MAKES (8-oz cups/227 g)
FOR WHITE LONG OR MEDIUM GRAIN RICE			
2 scoops	To 2 mark	24 – 26 minutes	4 – 5 cups
4 scoops	To 4 mark	27 – 31 minutes	10 – 10-1/3 cups
6 scoops	To 6 mark	32 – 37 minutes	13 – 14-1/2 cups
8 scoops	To 8 mark	37 - 40 minutes	17 - 19 cups

IMPORTANT:

- DO NOT keep small amounts of rice warm in the cooker for extended periods.
- If you have steamed other ingredients with the rice, such as peppers or beans, the time at WARM should be kept to a minimum.
- If you would like to rinse your rice prior to cooking (which will remove excess starch), use less water when cooking since rice will have absorbed some. By rinsing, you may lose some of the vitamins and nutrients.
- Be careful not to dent the Cooking Bowl, especially the bottom. The Bowl must be able to make proper contact with the Heating Plate in order to cook properly.

Care & Cleaning

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. NEVER place the body of the cooker in water or other liquid.
3. Clean the body by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and drying thoroughly.
4. If water accidentally gets into the switch area, power cord socket, or onto the heating element, allow to dry thoroughly before using the cooker again.
5. After cooking and serving, remove any leftover rice. Fill the Bowl with hot, sudsy water and allow to soak for 10 – 20 minutes. Use the Spatula to scrape any stuck on rice, then rinse out the loose bits. Use a nylon pad or bristle brush with dish detergent to scrub the Bowl, if necessary. It's normal for aluminum pans to discolor slightly with use.
6. The Lid may be washed in warm soapy water. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads on the Bowl or Lid as they may scratch or dent surfaces.

EL CABLE ELECTRICO

El cable de esta unidad se ha seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use una enlistada por UL (Underwriters Laboratories) o CSA (Canadian Standards Association) y aprobada para no menos de 15 amperes y 120 volts (6 amps/230 volts). Cuando use un cable de extensión, acomódelo de modo que no cuelgue sobre el área de trabajo dando lugar a que alguien se enrede o se tropiece accidentalmente en él. Para mayor vida útil, maneje el cable con cuidado; no tire de él ni lo maltrate de las uniones con el enchufe ni con la unidad.

ENCHUFE POLARIZADO (Unicamente en los modelos Norteamericanos)

Este producto tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, el enchufe se acomoda a una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no se acomoda completamente, inviértalo. Si aún así no logra enchufarlo, recurra a la asistencia de un electricista calificado. No trate de alterar esta medida de seguridad modificando el enchufe de ninguna manera.

Como usar-Español

NOTA: El medidor provisto es de 150 g (5 -1/2 oz.) de capacidad, a diferencia de una taza corriente de 227 g (8 oz.).

1. Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave la olla para cocinar, la tapa, el medidor y la espátula en agua caliente con jabón. Enjuague y séquelos bien.
2. Antes de colocar la olla para cocinar en su lugar, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa calefactora estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas dentro de esta superficie. La olla para cocinar debe de quedar bien ajustada para asegurar que entre en contacto apropiado con la placa calefactora.
3. Agregue el arroz a la olla. Vierta agua fría hasta el nivel exacto indicado en el costado de la olla. Por ejemplo, para 4 medidas de arroz crudo, llene con agua la olla hasta el cuarto nivel. El exceso de agua puede provocar que la unidad rebalse.
4. El sabor y la contextura del arroz varía conforme a su calidad o tipo y al tiempo de cocción. Para lograr que el arroz resulte suave y suelto, agregue un poco más de agua; y para un arroz firme y crujiente, disminuya la cantidad de agua. Deberá experimentar hasta lograr el resultado que satisfaga su gusto.
5. Coloque la tapa sobre la olla arrocera. Enchúfela a una toma de corriente standard. La luz indicadora WARM se iluminará. Oprima hacia abajo el interruptor de encendido y se iluminará la luz indicadora COOK.

Nota: El ciclo de cocción se iniciará únicamente cuando se haya oprimido hacia abajo el interruptor de encendido, y se haya colocado la olla para cocinar debidamente dentro de la unidad.

6. Una vez cocido el arroz, la olla automáticamente pasará al ciclo WARM (A). El ciclo WARM continuará hasta desconectarse la unidad. El arroz puede permanecer en WARM por varias horas. **NOTA:** NO trate de impedir que el mecanismo automático de la olla pase al ciclo WARM. NO oprima de inmediato el interruptor una vez iniciado el ciclo WARM.
7. Una vez que el mecanismo de la olla pasa a WARM, el arroz está listo para servir. Revuelva el arroz con un tenedor y como opción, agréguele vegetales picados a su gusto.
8. Cuando termine de cocinar, desconecte la unidad. Procure siempre de limpiar cuidadosamente y lo antes posible la olla arrocera después de cada uso.

GUIZ PARA COCINAR - RC700

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	APROX. TIEMPO DE COCCION	CANTIDAD DE TAZAS DE 8 oz. (227 g)
PARA EL ARROZ BLANCO DE GRANO MEDIANO O LARGO			
1 medida	Hasta la marca 1	23 - 24 minutos	2-2- 1/3 tazas
2 medidas	Hasta la marca 2	25 - 26 minutos	4 - 4-3/4 tazas
3 medidas	Hasta la marca 3	27 - 29 minutos	6- 7 tazas
4 medidas	Hasta la marca 4	29 - 31 minutos	9 - 10-1/2 tazas
5 medidas	Hasta la marca 5	32 - 35 minutos	10 - 12 tazas

GUIZ PARA COCINAR - RC800

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	APROX. TIEMPO DE COCCION	CANTIDAD DE TAZAS DE 8 oz. (227 g)
PARA EL ARROZ BLANCO DE GRANO MEDIANO O LARGO			
2 medida	Hasta la marca 2	24 - 26 minutos	4-5 tazas
4 medidas	Hasta la marca 4	27 - 31 minutos	10 - 10-1/3 tazas
6 medidas	Hasta la marca 6	32 - 37 minutos	13-14-1/2 tazas
8 medidas	Hasta la marca 8	37 - 40 minutos	17 - 19 tazas

IMPORTANTE

- NO mantenga pocas cantidades de arroz calentándose por mucho tiempo.
- Si ha vaporizado otros ingredientes con el arroz, tales como los ajíes o frijoles, la cantidad de tiempo en el ciclo WARM debe mantenerse a un mínimo.
- Si desea enjuagar el arroz antes de cocinarlo (lo que elimina el almidón), use menos agua al prepararlo ya que habrá absorbido cierta cantidad. Al enjuagar el arroz, se pierde una parte del valor vitamínico y nutritivo.
- Tenga cuidado de no abollonar la olla para cocinar, en particular el inferior. La olla tiene que entrar debidamente en contacto con la placa calefactora para poder funcionar apropiadamente.

Cuidado y limpieza-Español

1. Siempre desconecte la unidad y permita que se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. NUNCA coloque el exterior de la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
3. Limpie las superficies exteriores de la unidad con un paño humedecido con agua y jabón y séquela bien.
4. Si cae agua accidentalmente dentro del área del interruptor, permita que se seque por completo antes de usar la olla arrocera nuevamente.
5. La olla para cocinar, la tapa, el medidor y la espátula deben de lavarse con agua caliente y jabón. NO pueden introducirse en la máquina lavaplatos. Si se llegara a pegar el arroz en el fondo de la olla, déjela en remojo hasta que se desprenda el arroz. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica que puedan rayar o marcar las superficies, perjudicando el contacto de la olla con la placa calefactora.
6. La tapa debe lavarse en agua caliente con jabón. No use limpiadores abrasivos ni almohadillas de fibra metálica para limpiar la olla ni la tapa para evitar de rayar o de abollonar las superficies.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères, 120 volts (6 A, 230 V), certifié par l'organisme américain *Underwriters Laboratories* (UL), par l'organisme NOM ou homologué par tout autre organisme approprié, peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon long, s'assurer qu'il ne traverse pas la zone de travail, qu'on ne puisse tirer dessus par inadvertance ou qu'on ne puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

FICHE POLARISÉE (Modèles pour l'Amérique du Nord seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

Utilisation-Français

NOTE : La mesure comprise accepte 150 g (6 oz). Il ne s'agit pas d'une tasse à mesurer standard de 227 g (8 oz).

1. Avant la première utilisation, laver le bol de cuisson interne, le couvercle, la mesure et la spatule dans de l'eau chaude savonneuse. Bien les rincer et les assécher.
2. Avant de placer le bol de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la plaque chauffante et l'extérieur du bol sont propres et secs. Ne pas laisser tomber du riz ni toute particule dans l'appareil. Le bol doit bien reposer contre la plaque chauffante pour s'assurer d'un contact approprié pour la cuisson.
3. Verser le riz dans le bol. Ajouter de l'eau froide jusqu'à la marque exacte indiquée sur la paroi du bol. Ainsi, pour 4 mesures de riz non cuit, verser de l'eau jusqu'à la marque « 4 ». Le bol risque de déborder pendant la cuisson lorsqu'on verse trop d'eau.
4. La dureté et le goût du riz dépendent de la qualité et du type de riz ainsi que du temps de cuisson. Pour obtenir un riz léger et collant, ajouter un peu d'eau; pour un riz ferme et croquant, verser un peu moins d'eau. Il faut pratiquer jusqu'à l'obtention d'un riz à son propre goût.
5. Placer le couvercle sur l'appareil. Brancher celui-ci dans une prise standard. Le témoin de maintien au chaud (WARM) s'allume. Abaisser la commande automatique et le témoin de cuisson (COOK) s'allume.

NOTE : La cuisson commence seulement lorsqu'on abaisse la commande et lorsque le bol de cuisson est en place.

6. À la fin de la cuisson, l'appareil passe automatiquement au cycle de maintien au chaud (WARM) et il reste dans ce mode jusqu'à ce qu'on le débranche. On peut garder le riz au chaud pendant des heures. **NOTE :** NE PAS tenter d'empêcher l'appareil de passer au cycle de maintien au chaud. NE PAS abaisser de nouveau la commande lorsque l'appareil se trouve au cycle de maintien au chaud.
7. Le riz est prêt, l'appareil passe au cycle de maintien au chaud (WARM). Brasser le riz avec une fourchette et y ajouter des ingrédients comme des légumes émincés, au goût.
8. Lorsque l'appareil ne sert plus, le débrancher. Toujours nettoyer l'appareil à fond dans les meilleurs délais.

GUIDE DE CUISSON - MODÉLE RC700

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPR.	RENDEMENT (tasse de 227 g/8 oz)
RIZ BLANC À GRAINS LONGS OU MOYENS			
1 mesure	Marque de 1	De 23 à 24 minutes	De 2 à 2 1/3 tasses
2 mesures	Marque de 2	De 25 à 26 minutes	De 4 à 4 3/4 tasses
3 mesures	Marque de 3	De 27 à 29 minutes	De 6 à 7 tasses
4 mesures	Marque de 4	De 29 à 31 minutes	De 9 à 10 1/2 tasses
5 mesures	Marque de 5	De 32 à 35 minutes	De 10 à 12 tasses

GUIDE DE CUISSON - MODÉLE RC800

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPR.	RENDEMENT (tasse de 227 g/8 oz)
RIZ BLANC À GRAINS LONGS OU MOYENS			
2 mesures	Marque de 2	De 24 à 26 minutes	De 4 à 5 tasses
4 mesures	Marque de 4	De 27 à 31 minutes	De 10 à 10 1/3 tasses
6 mesures	Marque de 6	De 32 à 37 minutes	De 13 à 14 1/2 tasses
8 mesures	Marque de 8	De 37 à 40 minutes	De 17 à 19 tasses

IMPORTANT

- NE PAS garder au chaud de petites quantités de riz cuit pendant de longues périodes.
- Lorsqu'on a fait cuire à l'étuvée d'autres aliments avec le riz (comme des poivrons ou des haricots), il faut conserver les aliments au minimum au cycle de maintien au chaud.
- Lorsqu'on rince le riz avant de le faire cuire (pour enlever le surplus d'amidon), utiliser moins d'eau pour la cuisson car le riz en aura absorbé. Toutefois, en rinçant le riz au préalable, on risque d'en perdre des vitamines et des éléments nutritifs.
- Éviter de bosseler le bol de cuisson, surtout le fond. Le bol doit entrer en contact complet avec la plaque chauffante afin de bien cuire les aliments.

Entretien et nettoyage-Français

1. Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. NE JAMAIS immerger le corps de l'appareil.
3. Nettoyer l'appareil en en essuyant les surfaces intérieure et extérieure à l'aide d'un chiffon humide savonneux et en les asséchant bien.
4. En cas d'infiltration accidentelle d'eau dans la zone de l'interrupteur ou de la plaque chauffante, laisser assécher complètement avant d'utiliser l'appareil de nouveau.
5. Après la cuisson et le service, enlever les restes de riz du bol. Remplir celui-ci d'eau chaude savonneuse et le laisser tremper de 10 à 15 minutes. Se servir de la spatule pour gratter le riz, puis rincer le bol. Utiliser un tampon en nylon ou une brosse à soie et du détergent à vaisselle pour récurer le bol, le cas échéant. Les plats en aluminium peuvent ternir légèrement à l'usage.
6. On peut laver le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de tampons à récurer métalliques au risque d'égratigner ou d'abîmer le bol et le couvercle.